

**ΔΕΛΤΙΟ ΤΥΠΟΥ**  
**ΚΩΔΙΚΕΣ ΟΡΘΗΣ ΓΕΩΡΓΙΚΗΣ ΠΡΑΚΤΙΚΗΣ**  
**ΠΕΡΙΟΧΗ ΚΡΗΤΗΣ \* ΤΕΧΝΙΚΟ ΔΕΛΤΙΟ**

ΥΠΟΥΡΓΕΙΟ ΑΓΡΟΤΙΚΗΣ ΑΝΑΠΤΥΞΗΣ  
& ΤΡΟΦΙΜΩΝ

**ΠΕΡ/ΚΟ ΚΕΝΤΡΟ ΠΡΟΣΤΑΣΙΑΣ ΦΥΤΩΝ ΚΑΙ  
ΠΟΙΟΤΙΚΟΥ ΕΛΕΓΧΟΥ ΗΡΑΚΛΕΙΟΥ**

**Τμήμα Εργαστηρίων Ποιοτικού Ελέγχου**

Ταχ. Δ/ση: Καστοριάς 32Α, 713 07 Ηράκλειο  
Τηλέφωνο: 2810224948  
Φάξ: 2810225616

**Εφαρμόζετε τους Κώδικες Ορθής  
Γεωργικής Πρακτικής για καλής  
ποιότητας & ασφαλή προϊόντα**

Η αλόγιστη χρήση φυτοφαρμάκων:  
- βλάπτει την υγεία των καταναλωτών  
- επιβαρύνει το περιβάλλον  
- αυξάνει το κόστος παραγωγής

**Η τυποποίηση είναι υποχρέωση**

**ΤΟ ΜΕΛΛΟΝ ΑΝΗΚΕΙ ΣΤΑ ΠΟΙΟΤΙΚΑ  
ΤΡΟΦΙΜΑ**

Ηράκλειο : 29/11/2012

**ΟΔΗΓΙΕΣ ΓΙΑ ΤΗΝ ΠΑΡΑΓΩΓΗ ΚΑΛΗΣ ΠΟΙΟΤΗΤΑΣ ΕΛΑΙΟΛΑΔΟΥ ΚΑΤΑ ΤΗΝ  
ΕΛΑΙΟΣΥΛΛΟΓΗ ΚΑΙ ΑΠΟΘΗΚΕΥΣΗ**

Με την ευκαιρία της έναρξης της ελαιοκομικής περιόδου και αφού σας ευχηθούμε καλή ελαιοσυλλογή, θα θέλαμε να σας συστήσουμε να δώσετε προσοχή στα παρακάτω που αφορούν την παραγωγή καλής ποιότητας ελαιολάδου:

1. Η συλλογή του ελαιοκάρπου να ξεκινήσει μετά τις ημερομηνίες που ορίζουν οι κατά τόπους Δ/σεις Αγροτικής Οικονομίας και Κτηνιατρικής.
2. Ο ελαιοκάρπος θα πρέπει να βρίσκεται στο κατάλληλο στάδιο ωριμότητας (μαύρο-ιώδες χρώμα).
3. Ο καρπός που μαζεύεται με δίχτυα (χονδρολιές), δεν θα πρέπει να αφήνεται στα δίχτυα για μεγάλο χρονικό διάστημα. Είναι σημαντικό ο καρπός να ελαιοποιείται όσο το δυνατόν συντομότερα από την συλλογή του (επιθυμητή αυθημερόν άλεση). Κατά την συγκομιδή να αποφεύγονται οι τραυματισμοί του ελαιοκάρπου.
4. Τα μέσα συλλογής και μεταφοράς (δίχτυα, σακιά, τελάρα) θα πρέπει να είναι καθαρά και στεγνά.
5. Η μεταφορά του ελαιοκάρπου και η αποθήκευση του πριν την ελαιοποίηση θα πρέπει να γίνεται σε χώρο δροσερό και καλά αεριζόμενο. Η μεταφορά με διάτρητα πλαστικά τελάρα είναι προτιμότερη σε σχέση με τους σάκους. Εφόσον χρησιμοποιούνται σάκοι θα πρέπει να είναι υφασμάτινοι και όχι νάιλον και να τοποθετούνται όρθιοι.

6. Πριν την άλεση θα πρέπει να εξασφαλίζεται η καθαρότητα του ελαιοκάρπου (αποφύλλωση και πλύσιμο με άφθονο καθαρό νερό).
7. Διατηρούμε την θερμοκρασία μάλαξης της ελαιοζύμης χαμηλά, κάτω των 32° C, (και για ελαιόλαδα ΠΟΠ κάτω των 27° C).
8. Η αποθήκευση του ελαιολάδου θα πρέπει να γίνεται σε καθαρό χώρο, σε κατάλληλα μέσα, σε χαμηλές θερμοκρασίες, χωρίς άμεση έκθεση στον ήλιο ή σε πηγή θέρμανσης και ξεχωριστά για κάθε ποιότητα. Να λαμβάνονται μέτρα πρόληψης για την αποφυγή επιμόλυνσης (από: βενζίνη, πετρέλαιο υγραέριο, χημικά και άλλες πτητικές ουσίες). Μετά από 1-2 μήνες θα πρέπει το ελαιόλαδο να μεταγγίζεται για την αφαίρεση της "καθούρας". Τα δοχεία συσκευασίας μεταφοράς και αποθήκευσης θα πρέπει να είναι από κατάλληλο υλικό, αδιαφανή, αεροστεγή – κλειστά και γεμάτα για να περιορισθεί η οξειδωση .

Ο Προϊστάμενος Δ/σης

Τρουλλάκης Ιωάννης